

## GISEMENT DE MOULES - LE VAL

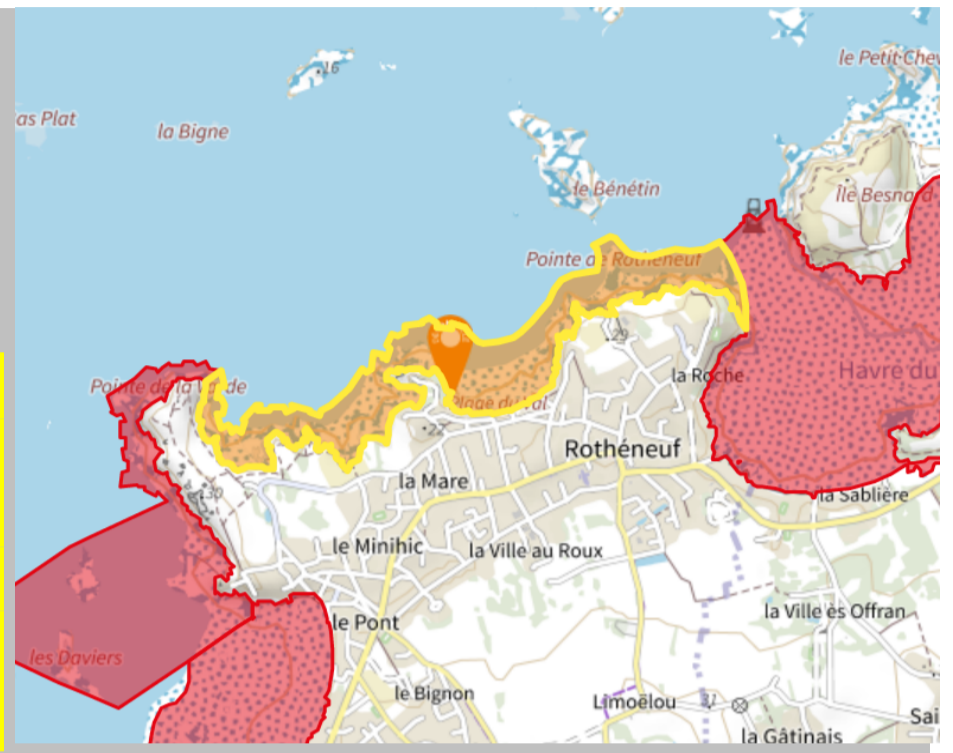
SAINT-MALO\*

\*Commune de prélèvement - Site n° 035000924

PÊCHE À PIED DE LOISIR  
**DÉCONSEILLÉE**

Par arrêté municipal du 04/12/2014 au regard de la qualité sanitaire du gisement

CONSUMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT REDUIRE CE RISQUE SANS POUR AUTANT LE SUPPRIMER



En Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient tout au long de l'année d'un suivi bactériologique de germes marqueurs de contamination d'origine fécale *Escherichia coli* (E. coli). Ce suivi s'appuie sur l'Agence Régionale de Santé (ARS) et le Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par la Direction départementale de la Protection des Populations (DDPP) en lien avec l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'historique du suivi des trois précédentes années permet de déterminer annuellement une consigne sanitaire pour chaque gisement : AUTORISÉE - TOLÉRÉE - DÉCONSEILLÉE - INTERDITE

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire et aux interdictions temporaires ou permanentes qui peuvent être décidées localement (pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral). Le résultat bactériologique lié à chaque prélèvement n'a qu'une valeur indicative de la qualité de milieu au moment de l'échantillonnage.

### Résultats du suivi bactériologique

(à titre indicatif)

\**Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	19 janv.
2026	130
	29 janv. 12 févr. 12 mars 09 avr. 12 mai 25 juin 23 juil. 20 août 18 sept. 20 oct. 05 nov. 03 déc.
2025	1 400 310 45 170 45 20 18 490 18 2 400 78 940
	10 janv. 08 févr. 25 mars 22 avr. 22 mai 05 juin 04 juil. 19 août 16 sept. 16 oct. 13 nov. 16 déc.
2024	78 20 61 20 78 45 20 45 18 45 230 170
	23 janv. 20 févr. 22 mars 19 avr. 16 mai 15 juin 17 juil. 16 août 27 sept. 12 oct. 15 nov. 13 déc.
2023	140 330 43 21 22 20 68 110 18 45 78 330

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli*	≤ 230	> 230 – ≤ 700	> 700 – ≤ 4 600	> 4 600 – ≤ 46 000	> 46 000

**LA PÊCHE EST BONNE !**  
 EN ÊTES-VOUS SÛR ?

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche
- La cuisson des coquillages réduit les risques sanitaires sans pour autant les supprimer
- Consultez un médecin en cas de symptômes après avoir consommé des coquillages

Pour toute information complémentaire, consultez le site [www.pecheapied-responsable.fr](http://www.pecheapied-responsable.fr)

